安全点検

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

- ときどきガスくさい。
- 焦げくさい臭いがする。
- スイッチやボタンの操作が不確実。
- コンロ部、グリル部が点火しにくい。
- その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

お問い合わせ先

別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め窓を全開にして、（火気に注意して）大阪ガスに連絡してください。

大阪ガス株式会社

据置型ガラストップコンロ
取扱説明書

商品コード

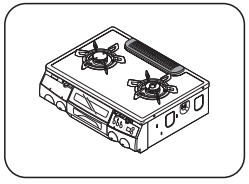
110-H410型・110-H411型
110-H412型・110-H413型
110-H414型・110-H415型

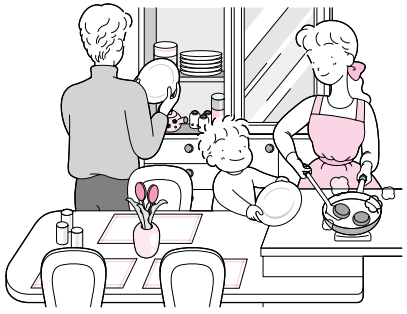
ごあいさつ

このたびは、大阪ガスの据置型ガラストップコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

型 式 名
LW2240TLG LW2240TRG





大阪ガス

もくじ　ページ

1. 使用前に

- とくに注意していただきたいこと ・・1～4
- 機器の組立てと設置 ・・・・・5～7
  - 組立てかた ・・・・・・・・・・・・・・・・・・5
  - 設置場所について ・・・・・・・・・・・・・・5
  - 周囲の防火措置 ・・・・・・・・・・・・・・・6
  - ガス接続について ・・・・・・・・・・・・・・7
- 使用前の準備 ・・・・・・・・・・・・8
  - 乾電池の取り付けかた ・・・・・・・・・・・8
- 各部のなまえと特長 ・・・・・9～10

2. 使いかた

- コンロを使用するときの注意 ・・11～14
- 点火・消火のしかた（コンロ） ・・15～16
- 湯わかしモード ・・・・・・・17～18
- タイマーモード ・・・・・・・19～20
- 揚げものモード ・・・・・・・21～22
- 炊飯モード ・・・・・・・・・23～26
- グリルを使用するときの注意 ・・27～28
- 点火・消火のしかた（グリル）・・29～30
- グリルタイマー ・・・・・・・31～32
- 安全機能・温度センサーについて ・・33～34

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ ・・・・・・・35～40
  - 点検 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・35
  - お手入れ ・・・・・・・・・・・・・・・36～40
  - （点検・お手入れ後のセット方法）
- 故障かな？と思ったら ・・・41～43
- アフターサービス ・・・・・・・・44
- 仕様 ・・・・・・・・・・・・・45～46

36298820　TM88-02

使用前に

1 とくに注意していただきたいこと

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

使用される方や、他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

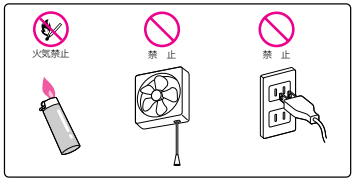
発火注意	必ず守る	禁止	分解禁止
火気禁止	接触禁止		

⚠危険

ガス漏れ時は、絶対に、

- **火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺の電話も使用しない**

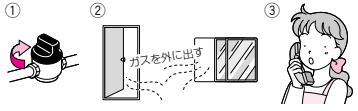
火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、

必ず守る

①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

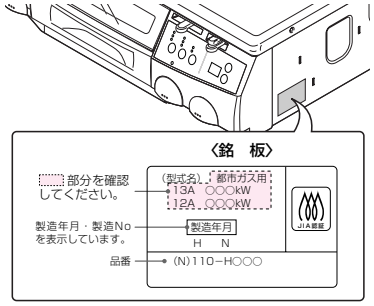


⚠警告

必ず銘板（機器右側面に貼付）に表示してあるガス（ガスグループ）で使用する
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

必ず守る

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり、機器が故障する原因になります。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。



機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

必ず守る

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

⇨6ページ『周囲の防火措置』を参照してください。

可燃性の壁との距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

必ず守る

取り付けなかった場合、火災の原因になります。

※防熱板の購入は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

⇨6ページ『防火措置2』を参照してください。

機器を設置したあとの機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する

必ず守る

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。

火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない

禁 止

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

- とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつきますので注意してください。

〈つづく〉

使用前に

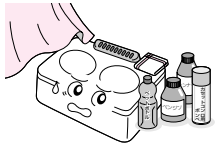
1 とくに注意していただきたいこと

〈つづき〉

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど、引火性のおそれのあるものを置かない。

火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。



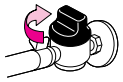
引火のおそれのあるものは使用しない

機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。

使用後は必ず消火を確認する

就寝・外出時は機器のガス栓も閉じてください。



分解禁止

お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり修理・改造を行わない。ガス漏れや火災の原因になります。

火がついたまま持ち運ばない

火災ややけどの原因になります。

異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

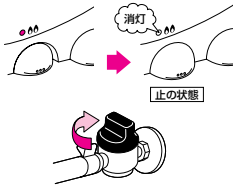
火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

①バーナーの火を消す。

（点火／消火ボタンを止の状態にする。）

⇩

②機器のガス栓を閉じる。

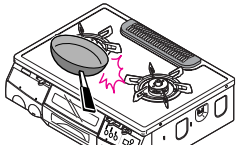


- 再使用するときは、11ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

ガラス注意

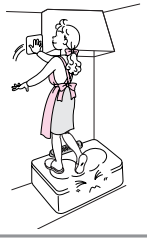
- トッププレートに衝撃を加えない。

トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。もし破損したときは程度の大小に関係なくすぐに修理を依頼してください。



- トッププレートの上に乗らない。

※この機器の上に乗りますとガラスが破損し、非常に危険です。絶対に乗らないようお願いします。

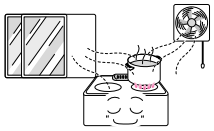


⚠注 意

使用中は換気をする

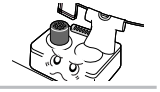
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式給湯器、ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。

排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。



調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや、衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない。過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。



幼児や小さな子供には触らせないように注意する

思わぬ事故の原因になります。

点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを押して止の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度、点火操作を行う

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどする原因になります。

使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

点検・お手入れの際は、機器が十分冷えてから必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、機器の突起物などでけがをする原因になります。

トッププレートは取りはずさない

トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。ガラス裏面に洗剤・薬剤を付着させた場合変色したり、またキズの原因になります。

不安定な場所での使用禁止

- キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使用しない。

調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。

使用中・使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。

とくに小さな子供がいる家庭では注意してください。

お願い

■この製品は家庭用ですので、業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。

■長期間使用しない場合は・・・

- 機器のガス栓を閉じてください。（長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。）
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

■みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。

強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

■機器を廃棄する場合は・・・

乾電池を使用しているガス機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。取り付けたままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

■機器や機器周辺に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。

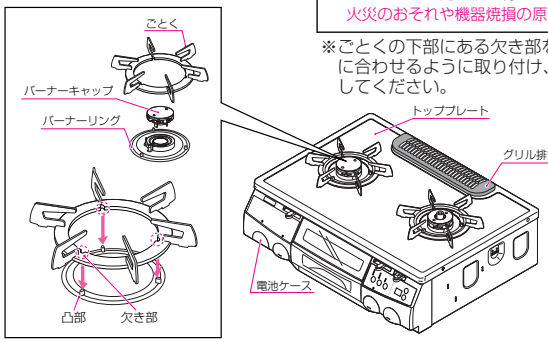
機器内部に水が侵入し、故障の原因になります。

使用前に

1 機器の組立てと設置

組立てかた

包装を取り除き組立てます。
（テープ類は取りはずしてください。）



⚠注意

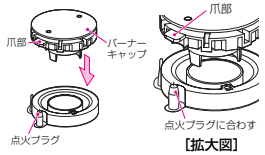
- グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。
  火災のおそれや機器焼損の原因になります。

※ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部（3ヶ所）に合わせるように取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。

※グリル排気口カバーは後側に位置決め用のツメ2ヶ所がありますので、トッププレートの角穴に合わせて組み付けてください。

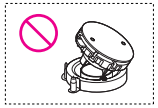
バーナーキャップの取り付けかた

- 図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
  バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



⚠注意

- バーナーキャップを正しく取り付ける。
  バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

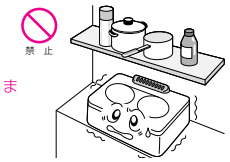


※チャオバーナー用と標準バーナー用（温度センサー付）は形が異なりますので注意してください。

設置場所について

⚠注意

- 水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する。
  機器の上に落ちたものが燃え、火災のおそれがあります。
- 強い風の吹き込む場所には設置しない。
  点火不良や機器内部の損傷および安全装置が正しくはたらかない原因になります。
- 湯沸器の下には設置しない。設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとる。
  湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。



お願い

- 樹脂製の照明器具の下には設置しないでください。
  照明器具のかさなどが変形するおそれがあります。

周囲の防火措置

▣設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

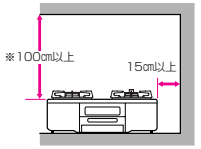
⚠警告

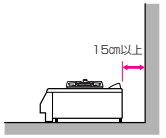
- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず 防火措置1または2 を行う。
- チャオバーナー側は壁から離す。
  火災のおそれがあります。

必ず守る

防火措置1

- 可燃物（壁・たなど）から離す。
  ※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。





防火措置2

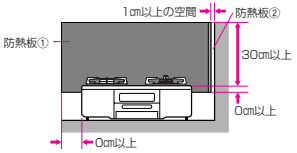
▣防火措置1の条件を満たせない場合。

⚠警告

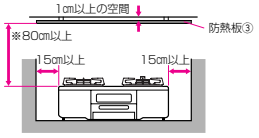
- 壁から 防火措置1 の離隔距離がとれない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う。
  火災のおそれがあります。

必ず守る

側面・背面

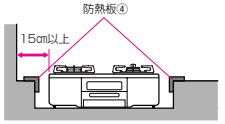


上　面



※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面



別売防熱板

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）			
	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	4015-0100-0206	350	600
②	4015-0100-0205	350	535
③	4015-0100-0207	550	900
④	4015-0100-0108	150	500

- 防熱板は4種類用意しております。
  お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。

※防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。

使用前に

1 機器の組立てと設置

ガス接続について

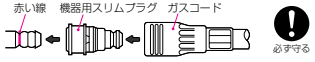
▣ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

⚠警告

ガス接続について

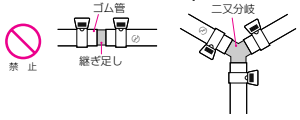
- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。

- ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。

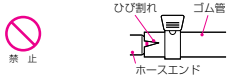


- ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。

- ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。



- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管やビニール管は使用しない。

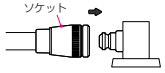


- ゴム管はときどき（約6ケ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
  ガス漏れの原因になります。
- 迅速継手を使用する場合は、機器のガス栓のゴム管口により接続具が異なります。接続はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼してください。

お部屋のガス栓について

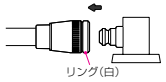
- 開閉つまみのない「ガスコンセント」の場合、下記の要領で「ガスコンセント」にガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方法
（ガス栓を開けるとき）



ガスコードなどのソケット側を上図のようにガスコンセントに“カチッ”と音がするまで差し込みます。

取りはずし方法
（ガス栓を閉めるとき）

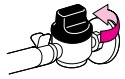


ソケットをはずすときは、コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。

使用前に

1 使用前の準備

■機器のガス栓を全開にする。



■乾電池の取り付けかた

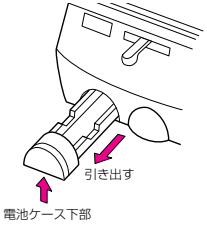
単1形（1.5V）アルカリ乾電池を2個使用します。

- アルカリ乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。（アルカリ乾電池以外のものを使用されますと寿命が短くなる場合があります。）取り替え時は同等の新しいアルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個同時に取り替えてください。（付属の乾電池は出荷時に納められたもので、自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。）
- 点火／消火ボタンを 開の状態 で放置しておくと電池消耗の原因となりますので、調理終了後は 止の状態 にしてください。

1. 電池ケースを引き出す。

- 電池ケースの下部を持って引っぱると引き出せます。

- 電池ケースを引き出すときはゆっくり引き出してください。強く引き出しますと破損の原因になります。
- 電池ケースは、途中で止まる仕様になっています。

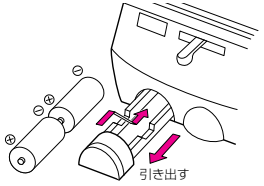


2. 乾電池を取り付ける。

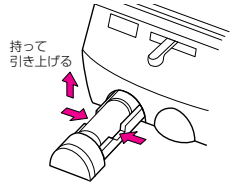
- 単1形乾電池（1.5V）を2個、⊖側を奥方向にして入れてください。

お願い

- 乾電池の⊕・⊖方向は間違えないでください。
  点火できなくなります。

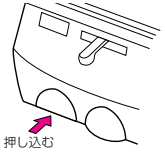


- 乾電池が入っている場合は、乾電池側面を持って（➡◎(電池)⬅）引き上げると取り出しが出来ます。



3. 電池ケースをセットする。

- 電池ケースを押しながら奥まで押し込む。

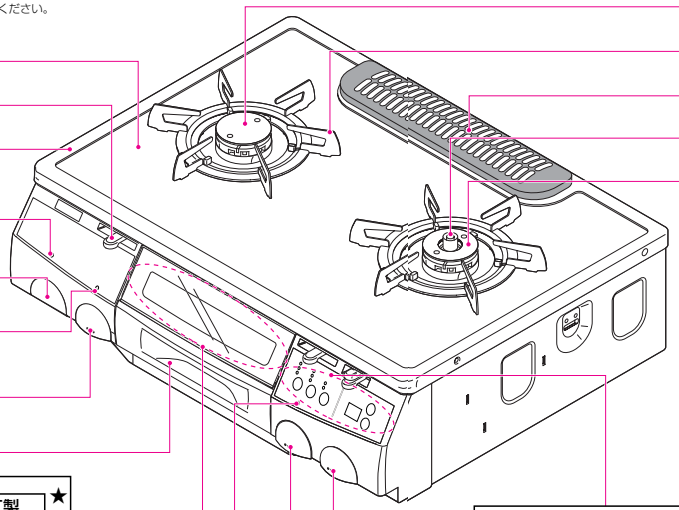


使用前に

1 各部のなまえと特長

品名コード	トッププレート仕様	前面パネル仕様	左バーナー仕様	右バーナー仕様	左パネル部	右パネル部
110-H410型	ブルー	ブルー	チャオバーナー	標準バーナー	——	温調／グリル操作
110-H411型			標準バーナー	チャオバーナー	温調操作	グリル操作
110-H412型	ライトグレー	シャンパンゴールド	チャオバーナー	標準バーナー	——	温調／グリル操作
110-H413型			標準バーナー	チャオバーナー	温調操作	グリル操作
110-H414型	メモリアルイエロー	シャンパンゴールド	チャオバーナー	標準バーナー	——	温調／グリル操作
110-H415型			標準バーナー	チャオバーナー	温調操作	グリル操作

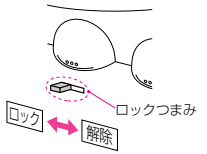
●操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。
●標準バーナー側に温度センサーがついています。



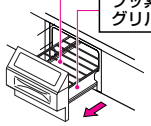
トッププレート(ガラス)
火力調節つまみ
トッププレート枠
電池交換サイン
乾電池の交換時期をお知らせします。 ☞35
電池ケース
チャオバーナー燃焼ランプ
チャオバーナー用点火／消火ボタン
グリルとびら取っ手

チャオバーナー ★
ごとく ★
グリル排気口カバー ★
温度センサー
標準バーナー ★

■ロックとは…
ロックつまみをロック位置にすると、点火／消火ボタンの操作ができなくなります。



■水のいらない両面焼グリル
●魚など裏表を同時に焼け、水を使う必要のない両面焼グリルです。
[グリルとびら部]
●グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびらが下がります。



フッ素樹脂加工製グリル焼網 ★
フッ素樹脂加工製グリル受け皿 ★

標準バーナー燃焼ランプ
標準バーナー用点火／消火ボタン
グリル用点火／消火ボタン

※図は110-H410型・110-H412型・110-H414型の場合です。
★印は交換対応部品です。詳しくは46ページの交換部品を参照してください。

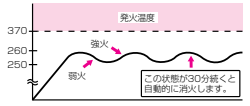
安全性の追求

■立消え安全装置 ☞33
風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止め消火します。

■焦げつき自動消火機能 ☞33
(標準バーナー)
煮もの調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめると自動的に消火する機能です。

■消し忘れ防止 ☞33
(チャオバーナー)
点火後約1時間で自動的に消火します。
(標準バーナー)
点火後約2時間で自動的に消火します。高温調理の場合で消し忘れと判断したときは約30分で自動的に消火します。

■天ぷら油過熱防止機能 ☞33
(標準バーナー)
高温調理(炒めもの・焼きものなど)をするとき、油の発火温度とされる370℃に過熱される前(約250℃～260℃)に「強火」「弱火」をくり返し、消火しないようにまた、発火しないように自動的に温度調節します。この状態が30分続くと自動的に消火します。



■グリル異常過熱防止センサー ☞33
グリル庫内や受け皿の温度が異常に高くなったとき自動消火します。

■燃焼ランプ(チャオ・標準バーナー) ☞17
着火するとランプでお知らせします。

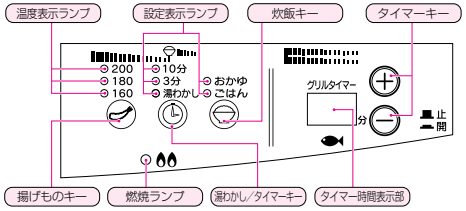
■点火／消火ボタン戻し忘れブザー ☞33
戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。

[温調操作部・グリル操作部] ※点着火後に設定できます。

標準バーナー(温度センサー付)で便利機能の追求

■揚げものモード ☞21
天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときに油の温度を設定することができます。
キーで160・(170)・180・(190)・200℃の温度設定ができます。

■炊飯モード ☞23
ちょっとした炊飯やおかゆを炊飯器のように炊くことができます。
キーで "ごはん"・"おかゆ"を選択できます。



■湯わかしモード／タイマーモード ☞17 19
お湯がわくと自動的に消火させたいときや、設定時間がくると自動的に消火させたいときに使用します。
キーで各モードを選択できます。

■グリルタイマー ☞31
設定時間がくると自動的に消火します。
(最大設定15分)
庫内温度に連動して初期設定時間が変わります。
⊕・⊖キーで時間設定できます。

※ ☞ 内の数字は参照ページを示しています。

使いかた

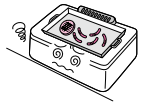
2 コンロを使用するときの注意

⚠警 告

禁止

コンロをおおったり、炎をふさがない

コンロをおおうような大きい鉄板類や鍋を使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。



禁止

鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。

禁止

市販の補助具（アルミはく製しる受け、省エネ性をうたった補助具、焼網など）は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。

⚠注 意

禁止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

とくに標準バーナーは調理中に温度センサーが作動し、自動的に“弱火”⇔“強火”と炎の大きさが変化する場合があり、やけどをするおそれがあります。

禁止

トッププレートに、直接高温の鍋などをのせない

トッププレートの変色や、損傷の原因になります。

禁止

ごとくをはずして、直接コンロに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

必ず守る

鍋の種類に注意して使用する

- 鍋の底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- 中華鍋などの底の丸い鍋などは、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。

  とくに温度センサー側は、径の小さい鍋など、鍋の種類により不安定になりやすい場合があるので注意する。

  鍋が傾いてやけどするおそれがあります。

必ず守る

点火時、バーナーに着火したことを確認する

火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。

〈つづく〉

〈つづき〉

必ず守る

強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する

やけどのおそれや、取っ手部の損傷の原因になります。

必ず守る

やかん、鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火操作を行ってください。

■煮こぼれに注意してください。

煮こぼれしたときやバーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
35～40ページの『点検・お手入れ』に従って行ってください。
機器の内部に煮汁が侵入しますと機器故障の原因となるおそれがあります。
また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口がつまり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
※お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

■風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

窓からの風や冷房装置の風の影響で、火が途中で消える場合があります。

■弱火のときは炎が見えにくい場合があります。消し忘れに注意してください。

■強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがありますので、鍋を動かすときは注意してください。

■トッププレートに鍋などの調理具を乗せた状態ですべらせたりしないでください。

ガラスや鍋に傷が付くばかりでなく、ガラス損傷の原因になります。

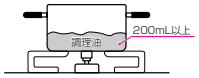
2 コンロを使用するときの注意

温度センサー付バーナーを使用するときにとくに注意してください。

⚠警告

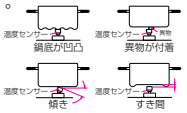
温度センサー付バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う

調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。



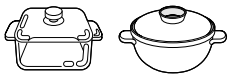
温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

そのまま使用すると、調理油の量に関係なく発火することがあります。
焦げつき消火機能が正しくはたらかない場合があります。



耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止装置がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



⚠注意

天ぷら油過熱防止装置の温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。また、温度センサーのお手入れはこまめに行う

※お手入れ方法は40ページを参照してください。

鍋に密着しないと、温度センサーが正常に作動しない場合があります。

天ぷら油過熱防止装置の温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

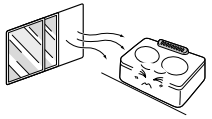
温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止装置が正常に作動しません。

揚げもの調理をする場合は、必ず天ぷら油過熱防止センサーの付いているバーナーを使用する

使用しないと火災の原因になります。

お願い

■温度センサーにより鍋底の温度を検知してバーナーを制御するため、風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。温度センサー付バーナーを使用するときは、窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。



■鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋にのせかえたり、 コンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、センサーがはたらき弱火になったり自動消火することがあります。（33ページ参照）

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの油料理など	温調機能 湯わかし ☞17	温調機能 揚げもの ☞21	温調機能 炊飯 ☞23
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL～2L	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL～2L	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○	×	○ 水の量：500mL～2L	×	○ 深めのもの
無水鍋（ステンレス厚手鍋）	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 水の量：500mL～2L	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	×	○ 油の量：200mL以上	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○	×	×	×	×
やかん	–	–	○ 水の量：500mL～2L	–	–

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとく【品番：4015-0100-0059　現金標準価格840円（税込）】を使用すると鍋が安定して使いやすくなります。（価格は変更される場合があります。）

※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着せず安全装置がはたらかない場合がありますので、注意して使用してください。

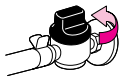
使いかた

2 点火・消火のしかた

点火前に

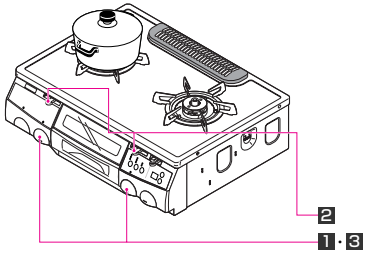
※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P11～14)をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



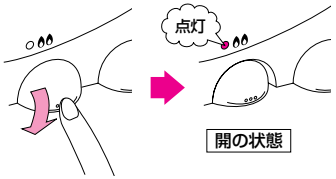
- ロックが解除されていることを確認してください。(10ページ参照)

鍋やフライパンなどを中央に置く。



1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。
- 点火／消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。

※万一点火しないときは、点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから、再度点火操作してください。

- 火力調節つまみが弱火(右側)にある場合、つまみは強火(左側)に動きます。
  チャオバーナーは安全のため、火力を少し弱くして点火するようになっています。つまみが強火(左側)にある場合は弱火(右側)の方向へ動きます。

調理するときのコツ(標準バーナー)

○炒めもの(野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合

- 1分程度予熱をしてください。
  予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて弱火になったり消火する場合があります。

○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能がはたらいて(焦げつきと判断)消火することがあります。
  このようなときはチャオバーナーを使用してください。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- トロミのある料理は沸騰するまで鍋を動かさないでください。
  (焦げつきの程度がきつくなる場合があります。)
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位にしてください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。

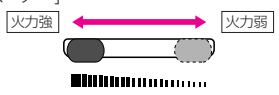
※揚げものをする場合

- 温調機能を使わずに通常コンロとして使用しているとき、多い油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再点火するか「揚げもの」モード(21ページ参照)を使用してください。

2 火力調節

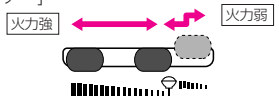
- 火力調節つまみを左右に動かして調節する。

[チャオバーナー]



- 火力調節つまみを左方向へ動かすと火力は強く、右方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 強火から弱火にするときは火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

[標準バーナー]



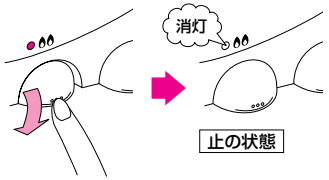
- 火力調節つまみを右方向へ動かすと炊飯( )の位置で軽く止まります。さらに火力を弱くする場合は少し上にあげてから右方向へ動かしてください。

※はやく操作すると、消火したり赤火になる場合があります。

- グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



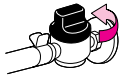
- 消火させた後、すぐに再点火すると燃焼ランプが点灯していても、火がついていないことがあります。そのときはブザー音(ピー)と燃焼ランプ2回点滅(10回繰り返し)でお知らせし、消灯します。

使いかた

2 湯わかしモード 標準バーナー

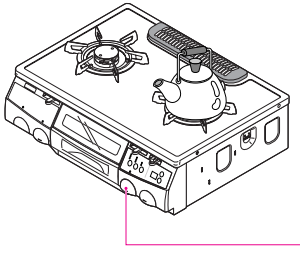
点火前に ※コンロを使用する前に「コンロを使用するときの注意」(P11～14)をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



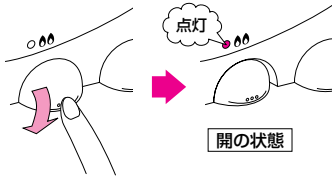
- ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)

やかんなどを中央に置く。



1 点火

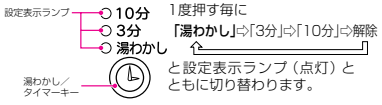
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。詳しくは15ページを参照してください。

2 湯わかしモード

- 湯わかし／タイマーキーを押し、湯わかし設定する。

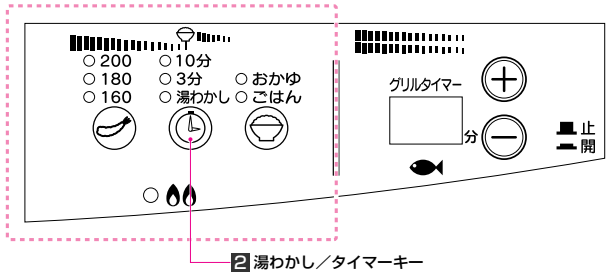


- 着火後すぐに押してください。
お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押すと、弱火になるまで時間を要する場合があります。

※湯わかし設定を解除したい場合は、湯わかし／タイマーキーを何度か押すと設定表示ランプが消え、湯わかしモードが解除され通常コンロに戻ります。
※湯わかし設定を解除しても消火しません。

- 湯わかし機能は、やかんや鍋の材質、水量、形状などによって弱火になるタイミングや温度が異なる場合があります。
ふきこぼれによるやけどにご注意ください。
  - 材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。
  - やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に弱火になる場合があります。
  - 水量は500mL～2Lが適切です。
    大きさに応じた水量にしてください。
    多すぎるとふきこぼれる場合がありますのでご注意ください。
  - 底の平らなやかんや鍋を使用してください。
- 火力はやかんや鍋の大きさに応じた“火力”にしてください。
弱火にすると湯わかし機能が正常に作動しない場合があります。
- お湯からの温めなおしでは、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。

温調操作部



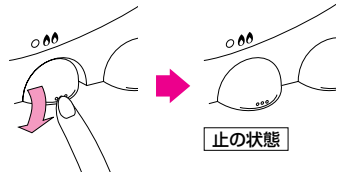
湯わかし（5分保温）

- お湯がわくとブザー音（ピピピッ）でお知らせし、自動的に弱火になり保温します。

5分保温終了（自動消火）

- 5分保温が終了するとブザー音（ピー）でお知らせし、自動消火するとともに、燃焼ランプと設定表示ランプが消灯します。
（終了2分前から設定表示ランプが点滅します。）

- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



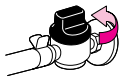
- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

2 タイマーモード 標準バーナー

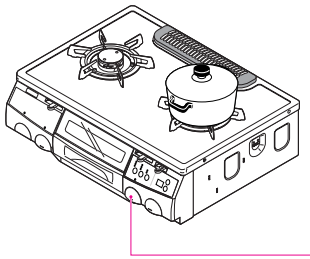
点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P11～14)をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

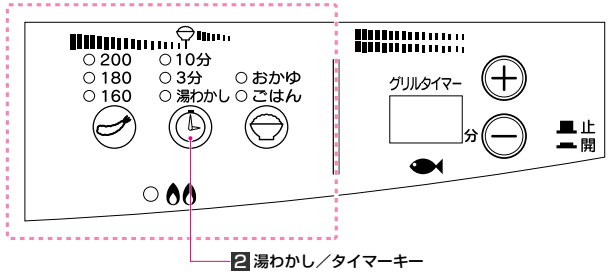


- ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)

鍋などを中央に置く。

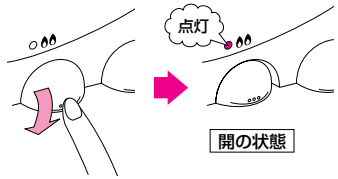


温調操作部



1 点火

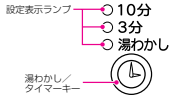
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。詳しくは15ページを参照してください。

2 タイマー設定

- 湯わかし／タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。



1度押す毎に
「湯わかし」⇨「3分」⇨「10分」⇨ 解除
と設定表示ランプ（点灯）とともに切り替わります。

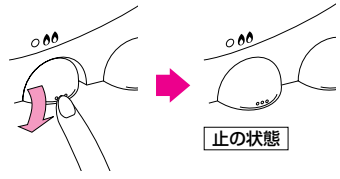
- 設定したタイマー完了2分前から終了まで、タイマー設定表示ランプが点滅してお知らせします。
- 設定したタイマー完了1分前に、ブザー音（ピピピッ）でお知らせします。
- タイマー設定後、再度タイマーキーを押すと、押した時点より改めてタイマーが作動します。
- タイマーモード中に他のモードのキーを押すと、そのモードに切り替わるため注意してください。

※タイマー設定を解除したい場合は、湯わかし／タイマーキーを何度か押すと設定表示ランプが消え、タイマーモードが解除され通常コンロに戻ります。
※タイマー設定を解除しても消火しません。

自動消火

- タイマー設定時間になるとブザー音（ピー）でお知らせし、自動消火するとともに、燃焼ランプと設定表示ランプが消灯します。

- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



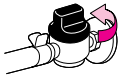
- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

2 揚げものモード 標準バーナー

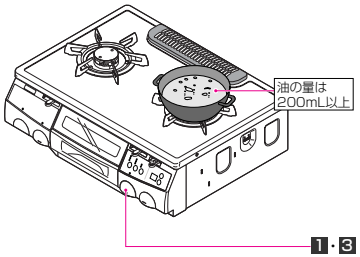
点火前に ※コンロを使用する前に「コンロを使用するときの注意」(P11～14)をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

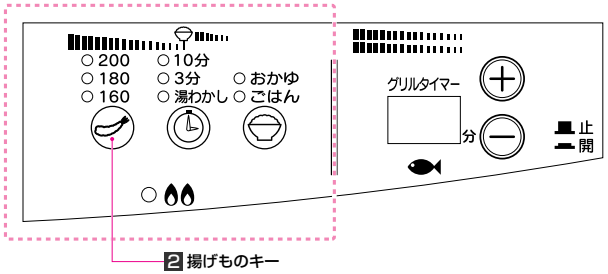


- ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)

天ぷら鍋などを中央に置く。

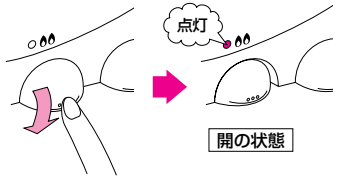


温調操作部



1 点火

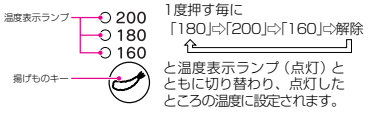
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



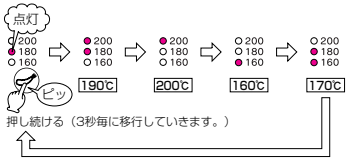
- パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。
詳しくは15ページを参照してください。

2 揚げものモード

- 揚げものキーを押し、温度設定する。



※170℃（温度表示ランプ160と180が点灯）・190℃（温度表示ランプ180と200が点灯）にも温度設定ができます。
揚げものキーを押し続けると約3秒毎にブザー音（ピッ）が鳴り設定温度が切り替わっていきます。
お好みの温度設定で手を離してください。



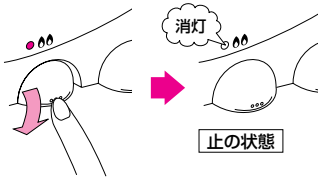
※揚げもの設定を解除したい場合は、揚げものキーを何度か押すと温度表示ランプが消え、揚げものモードが解除され通常コンロに戻ります。
※揚げもの設定を解除しても消火しません。

- 設定した温度になるとブザー音（ピピピッ）でお知らせします。
- 自動的に“強火”⇔“弱火”を繰り返し設定した温度に油の温度を保ちます。
- 途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押してお好みの温度に合わせてください。

- 機器が自動的に温度調節をするとき“弱火”⇨“強火”に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますが異常ではありません。

3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



コツとご注意

○適切な鍋と油量
- 鍋の直径は18～24㎝位が適当です。
- 油量は1L位が適当です。

※鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

とくに厚みのあるアルミ鍋・鉄製鍋・フッ素加工フライパンなどは、設定温度より油の温度が低い場合があります。
その場合は温度設定を高めにして調理してください。

○火力は全開で
- 機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。

○温度設定
- 着火したらすぐに温度設定をしてください。
また、低温設定のものから先に調理してください。
- 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油の温度がすれることがあります。
- ピピピッとなったら早めに調理物を入れてください。
- 設定温度になっても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

○温度設定のめやす

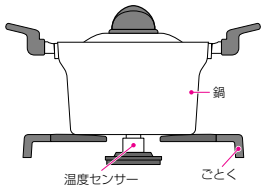
160℃	とりのからあげ、薄手食材の天ぷら（しそ・のりなど）、ドーナツ、フリッター
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもち揚げ

2 炊飯モード 標準バーナー

下準備

鍋のセット

●水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。



温度センサーの上面に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

●鍋は市販の文化鍋でも炊くことができますが、鍋の材質・形状によっては焦げついたり、ふきこぼれたり、うまく炊けなかったりする場合があります。

※別売の炊飯専用釜がございます。
【品番：4111-H001型　現金標準価格3,675円(税込)】
お求めは、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡してください。(価格は変更される場合があります。)

●鍋は金属製で厚手の深鍋(18㎝以上)を使用してください。
ガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。

■お米の準備

●たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗ってください。

※お米が入っている袋に記載してある内容(方法、手順)を確認してから炊飯してください。

※洗米すぐのお米でも炊けますが炊飯前にあらかじめお米を30分(古米や麦ごはん、冬場は60分)程度水に浸しておくと、より一層おいしく炊きあがります。

※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。

※砕け米・粉米などが混ざって炊飯されると炊きむらや着色の原因になります。
(一度水に浸したお米は砕けやすくなります。)

■炊飯量と炊きあがりまでの時間

	炊飯量	炊きあがりまでの時間
ごはん	1～3合	約20分+むらし約10分
おかゆ	0.5～1合	約45分

※炊きあがりまでの時間はお米・水の分量や室温およびお米・鍋の種類などにより異なります。

■お米と水の量のめやす

[ごはん]

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1L

※水の量は好みに合わせ加減してください。

●炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしの量を含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。

●おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

■おかゆについて

●おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。

●おかゆモードはお米から“おかゆ”をつくる機能です。
ごはんから“おかゆ”をつくる場合は下記を参考にしてください。

～ごはんからのおかゆの炊きかた～

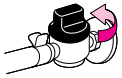
☆2人分(茶わん約2杯分：300g)の例
1.冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
2.鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ“強火”で炊く。
3.煮たったらアクをとり、“弱火”で10～15分炊く。
4.消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

●“ごはん”“おかゆ”とも炊きあがりはお米の種類、水の量、水に浸す時間などにより異なります。
好みに応じて工夫してください。

2 炊飯モード 標準バーナー

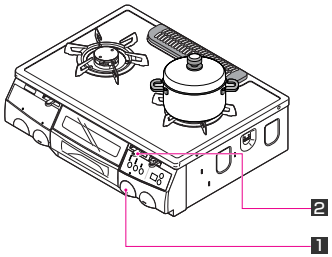
点火前に ※コンロを使用する前に「コンロを使用するときの注意」(P11～14)をよく読んでから使用してください。

●点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。

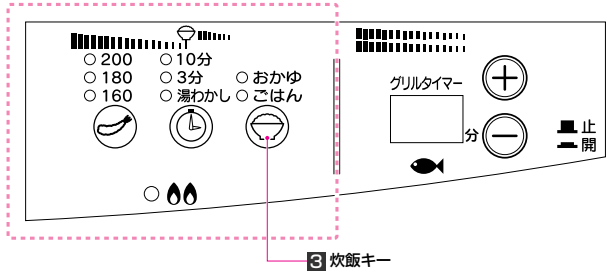


●ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)

炊飯鍋を中央に置く。



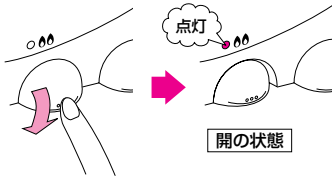
温調操作部



1 点火

点火前に必ず 下準備 (23ページ参照) を行ってください。

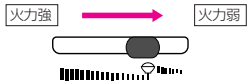
●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



●パチパチとスパークして点火します。燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。詳しくは15ページを参照してください。

2 火力調節

●火力調節つまみを"炊飯"の位置に合わす。



火力調節つまみをゆっくり右方向へ動かし、"⏀"の位置に合わす。

●"⏀"の位置で軽く止まります。
●火力調節つまみを右方向→左方向へ動かしても、"⏀"の位置では止まりません。

●火力調節つまみを"⏀"位置にしないとうまく炊けない場合があります。

3 炊飯モード

●炊飯キーを押し、"ごはん" か "おかゆ" を選択する。

1度押す毎に
「ごはん」⇨「おかゆ」⇨解除
と設定表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。

※炊飯設定を解除したい場合は、炊飯キーを何度か押すと設定表示ランプが消え、炊飯モードが解除され通常コンロに戻ります。
※炊飯設定を解除しても消火しません。

●着火および火力調節後すぐに押してください。
●次のようなことを行うと、うまく炊けない場合があります。
・設定した後に再度炊飯キーを押す。
・炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたをあける。

炊飯終了前のお知らせ

ごはん むらし終了2分前から終了まで設定表示ランプが点滅してお知らせします。

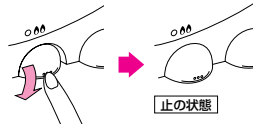
おかゆ 終了2分前から終了まで設定表示ランプが点滅してお知らせします。

炊飯終了

ごはん 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音(ピピピッ)でお知らせします。(設定表示ランプは消えません)
その後、むらし(約10分)が終わると炊飯終了となりブザー音(ピー)でお知らせし、"ごはん" 設定表示ランプが消灯します。
※設定表示ランプ消灯前に点火／消火ボタンを押すと、終了ブザーが鳴らなくなります。

おかゆ 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音(ピー)でお知らせし、"おかゆ" 設定表示ランプが消灯します。

●"ごはん" "おかゆ" の表示ランプ消灯後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



● 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

2 グリルを使用するときの注意

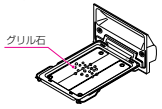
⚠警告

禁止 グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをのせない
不完全燃焼や火災の原因になります。

必ず守る グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する
グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しないでください。

必ず守る グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取りのぞく
たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

禁止 グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない
機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。



発火注意 脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。

必ず守る グリル使用中はそばから離れない。
火災の原因になります。

⚠注意

必ず守る グリル受け皿を持ち運びする際は、冷えてから持ち運ぶ
使用中、使用直後はグリル受け皿や、受け皿にたまった脂が高温になっています。また、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

禁止 グリル受け皿に水を入れて使用しない
グリル機能が正常に作動しなくなったり、調理物が燃えたりする原因になります。また、お湯がこぼれてやけどする原因にもなります。

接触禁止 グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない。また、鍋の取っ手などが排気口にかからないようにする
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。

禁止 魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスにさわらないようにする
グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない
やけどの原因になります。

必ず守る 魚などの焼きすぎに注意する
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災のおそれがあります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押して消火してください。

〈つづく〉

〈つづき〉

禁止 グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。

禁止 グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
機器上部が変色する原因になります。

禁止 グリルとびらガラスに衝撃を加えたり傷をつけない。また使用中、使用直後に水をかけない
ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。

発火注意 鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する
やけどや火災などの原因になります。

必ず守る 使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっているため、やけどの原因になります。

禁止 グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近を触らない
やけどの原因になります。

禁止 グリル使用直後は、お手入れや点検はしない
やけどの原因になります。

必ず守る グリルを出し入れするときは、グリルとびら取っ手を持ち、ゆっくり水平に出し入れする。また、グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない
ぬれぶきんなどでグリル受け皿を持つと、やけどの原因になります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■連続で使用する場合は一旦火を消し、再点火してください。
焼き上がる前に消火する場合があります。

■冷凍の魚などは完全に解凍してから焼いてください。中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。

■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。センサーがはたらいて消火する場合があります。

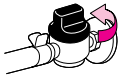
■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火操作を行ってください。

2 点火・消火のしかた

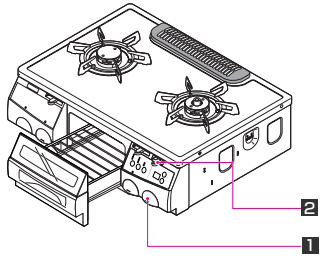
点火前に

※グリルを使用する前に「グリルを使用するときの注意」(P27〜28)をよく読んでから使用してください。

●点火／消火ボタンが 止の状態 で機器のガス栓を全開にしてください。



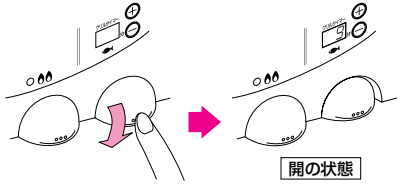
●ロックが解除されていることを確認してください。
(10ページ参照)



※脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。

1 点火

●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



●パチパチとスパークして点火します。
点火した後、数秒間押し続け、着火を確認してから手を離してください。着火するとグリルタイマーが点灯します。
●火力調節つまみが弱火(右側)にある場合は、強火(左側)に移動します。

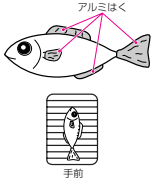
●初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し15分程度の空焼きをしてください。
※グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。
(空焼きしているときセンサーが作動して消火する場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。)

●グリルタイマーが自動的にスタートします。グリルタイマーについての説明は31〜32ページに記載しています。魚などを焼く前に必ずそちらを参照してください。

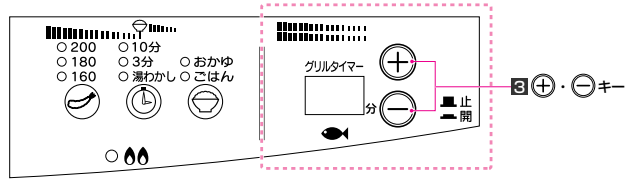
魚の焼きかたの手順

①魚の下準備をする。
●塩焼きの場合は、塩をふり、しばらく置く。
●焦げやすい部分や尾・ひれには、厚めに塩をつけるかアルミはくでおおいます。
②2分程度予熱をする。(グリルに魚をいれないで点火してください。)
③一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。
※グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
※魚は頭を奥にして置いてください。
※焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
※冷凍した魚は、完全に解凍してから調理してください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。



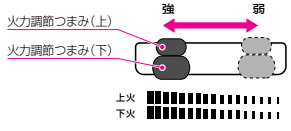
グリル操作部



●安全のため約15分以上連続では使用できません。
(使用途中でタイマーを変更しても点火から15分の時間設定しかできません。)
連続で使用する場合は一旦消火し、再点火してください。
(魚が焼き上がる前に消火する場合があります。)
●グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動消火することがあります。
グリル異常過熱防止センサーが作動したためで、しばらく(約3分程度)待ってから再度点火して使用ください。
(33ページ参照)

2 火力調節

●火力は、火力調節つまみ(上)・(下)を左右に動かして調節する。



●火力調節つまみ(上)・(下)を左方向へ動かすと、各バーナーの火力は強く、右方向へ動かすと火力は弱くなります。
●火力調節つまみはゆっくり動かしてください。

●グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
●焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。

3 グリルタイマー設定

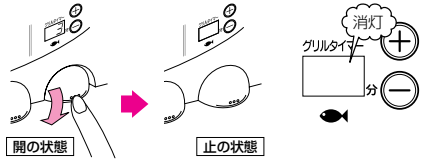
●⊕・⊖キーを押し、時間設定する。

●初期設定時間を表示します。
(例)9分
※グリル庫内温度に応じて、初期設定時間が変わります。

●⊕・⊖キーを1回押す毎に1分刻みで時間設定できます。
1分〜15分まで
●タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。
連続使用可能時間は15分までです。

途中で消火したい場合

●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。
●消火させた後、すぐ再点火するとタイマー表示が点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音(ピー)とタイマー時間表示「12」点滅(10回)でお知らせし、消灯します。



使いかた
2 グリルタイマー

グリルタイマーについて

下記に示す数値（“9”など）はあくまでも例であり、実際には異なる場合があります。

●いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

例）

●グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間“5”～“9”分を自動的に設定します。

※グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

※タイマー時間表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

●めざしやうるめなどのような小魚の干し物の焼き時間の目安は2～3分です。（連続で焼く場合は1分程度です。） 初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。

●干し物や脂分の多いにしん、塩さばなどは発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。

魚などの焼きかたが浅い場合は・・・

●調理途中であればタイマー時間の変更はできますので、設定時間を1～2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減時間に調節してください。

●再点火する場合は、グリル庫内温度が上がっているため、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。

焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

ワンポイントアドバイス

●鶏肉などの脂の多い食材を調理すると、グリル受け皿にたまった脂に引火することがありますので、上下の火力を『弱』にして焼くことをおすすめします。
（調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）

●焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。
切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。

●上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網には、フッ素樹脂加工しておりますが、サラダ油など、焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。

●薄い部分は焦げやすいので、尾を手前にしてください。

●焦げ過ぎや、型くずれ防止に、姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩してください。

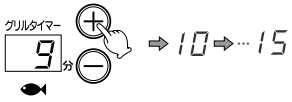
●火の通りをよくするために、切り身は皮に切れ目を入れてください。

●焦げやすいので、つけ焼きはたれをふき取り、みそ漬けは、みそを洗い流してふいてください。

タイマー時間を変更するとき

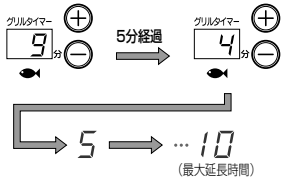
●タイマー時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

長くしたいとき



短くしたいとき

●タイマー時間は連続燃焼15分以上は設定できません。
例）9分で設定し5分後グリルタイマーキーを押しても最大で10分設定になります。



●タイマーが終了していない場合でも、グリル庫内温度が異常に高くなった場合、安全のためグリル異常過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。

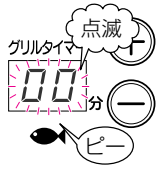
※最大15分までタイマー設定できますが、使用途中でのタイマー時間延長は安全のため、点火してから15分までの残り時間しか延長できません。

●残り時間30秒になると、ブザー音（ピピピッ）でお知らせし、時間表示が（分表示）から（秒表示）に変わります。

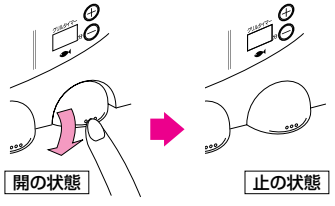
例）残り24秒の場合

グリルタイマー終了

●タイマー終了すると自動消火するとともに、ブザー音（ピー）と、タイマー時間表示「00」点滅（10回）でお知らせし、消灯します。



●自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し止の状態に戻してください



●開の状態で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

2 安全機能・温度センサーについて

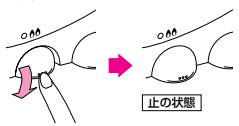
安全機能のはたらき

●揚げものなどの油料理は標準バーナー（温度センサー付バーナー）で行ってください。

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	**立消え安全装置** ●風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。 コンロバーナーは、ブザー音（ピー）と燃焼ランプが2回点滅（10回繰り返し）でお知らせし、消火します。 グリルバーナーは、ブザー音（ピー）と「12」を10回点滅でお知らせし、消火します。
コンロバーナー	**焦げつき自動消火（標準バーナー）** ●焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、ブザー音（ピー）と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）でお知らせし、消火します。
	天ぷら油過熱防止（標準バーナー） ●約250℃で強火、弱火となりますがそれ以上に温度が高くなると自動的にガスを止め、ブザー音（ピー）と燃焼ランプ3回点滅（10回繰り返し）でお知らせし、消火します。
	コンロ消し忘れタイマー ●点火後一定時間経過すると自動的にガスを止め、ブザー音（ピー）と燃焼ランプ4回点滅でお知らせし、消火します。 チャオバーナー：約1時間 標準バーナー：約2時間（高温状態（約250℃）のまま放置したとき30分）
グリル	**グリル異常過熱防止センサー** ●空焼きなどによりグリル庫内の温度が異常に上がると自動的にガスを止め、ブザー音（ピー）と「02」を10回点滅でお知らせし、消火します。

安全機能がはたらいたとき

●点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。



●開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

点火／消火ボタン戻し忘れブザー

●戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

⚠注意

●天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。

●グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。

やけどやけがの原因になります。

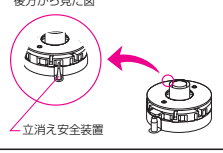
立消え安全装置について

●風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）

●再び点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。

●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。（点火不良の原因になります。）

後方から見た図 （例）標準バーナー

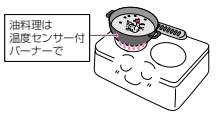


揚げもの調理時の注意

⚠警告

●揚げもの調理するときは200mL（コップ1杯）以上の油で使用する。
※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず発火する場合があります。

●揚げもの調理をされるときは温度センサー（天ぷら油過熱防止機能）のついている標準バーナーを使用する。
火災のおそれがあります。



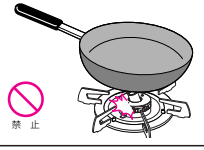
●標準バーナーはトッププレートに「揚げもの用」ラベルで表示しています。
●鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

（ラベル）

温度センサーの注意

⚠注意

●強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
●センサー部はいつも清潔にする。センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふき取るようにする。
また、やかんや鍋などの底もきれいにし、水分をふき取る。
●センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。
温度センサーが正常に作動しない場合があります。



焦げつき自動消火機能について

●焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
とくに土鍋やガラス製鍋、薄手のステンレス鍋などは熱伝導が悪いため、焦げつき程度がきつくなります。
●弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。
再度点火すると正常に作動します。

こんな調理はチャオバーナーでしてください。

●標準バーナーは温度センサーが約250℃になると弱火になるようになっています。
下記のような調理はチャオバーナーを使用してください。
・いりもの料理（ごま・大豆など）のように高温を必要とする調理
・たこ焼きプレートのように底面がでこぼこした調理器を使う場合

グリル異常過熱防止センサーついて

グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のためガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。

●次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて自動的に消火したり、魚が焼ける前に消火したり、連続使用をすることができません。
・空焼きなどで長時間使用した場合。　・予熱しすぎた場合。　・連続で長時間使用した場合。
・魚などが庫内で燃えた場合。　・グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合。

●**グリル異常過熱防止センサーがはたらいた場合**
・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない場合がありますので、しばらく（約3分程度）待ってから点火操作をしてください。
※グリル異常過熱防止センサーがはたらいているときは点火操作はできますが、手を離すとブザー音（ピー）とともに火が消えますので注意してください。

3 点検・お手入れ

⚠注意

点検・お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや、機器の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内や排気口まわりなど、見えにくいところを掃除する場合はとくに注意してください。)
- お手入れする部品以外ははずさないでください。
- 使用直後はガラス面は熱くなっていますので、お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は『お手入れ(点検・お手入れ後のセット方法)』(37~40ページ)を参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認してください。

必ずする

点　検

各部品の取り付けは？

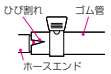
- バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか？

正しく取り付けてください。

39~40

ゴム管は？

- ひび割れたり、接続部がゆるんでいませんか。

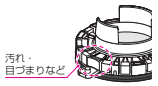


新しいゴム管と交換してください。

バーナーキャップは？

- 炎口が目づまりしていませんか？

※このイラストはバーナーキャップの裏面です。



- 傾いたり浮いたりしていませんか？

お手入れのしかたを参照してください。

40

乾電池は？

《乾電池の交換目安はおよそ1年です。》

- 使用時、電池が消耗してくると、予告としてブザー音（ピー）がなり、電池交換サインが点滅します。使用することはできますが、早めに新しいアルカリ乾電池(単1形2個)と交換してください。

- さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。

乾電池の取り付けかたを参照してください。

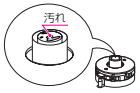
8

温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置は？

- 温度センサーは、軽い力で上下にスムーズに動きますか？

※煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。動かないときは点検が必要です。お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

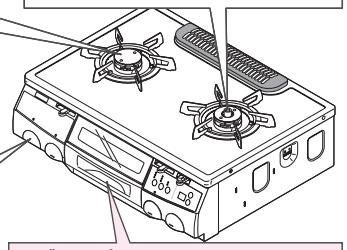
- 温度センサー頭部が汚れていませんか？



- 点火プラグ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？

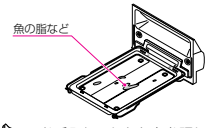
お手入れのしかたを参照してください。

40



グリル受け皿は？

- 魚の脂などたまっていませんか？



お手入れのしかたを参照してください。

37

お　手　入　れ

※使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしますと汚れが落ちにくくなります。
とくに煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。

お願い

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。

禁止

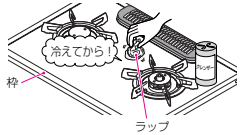
トッププレート（トッププレート枠含む）

- トッププレートが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
- 表面が汚れたらその都度、台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などのやわらかい物でふき取ったあと、乾いた布で再度ふき取ってください。

※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。
ご使用のたびにこまめにおふき取りください。
とくに、砂糖などを含んだ濃い汁はすぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

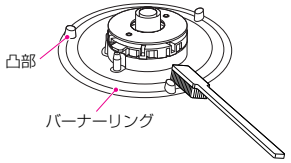
- ガラス面の汚れのひどいときやこびりついた汚れは、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすってください。汚れがとれたらスポンジや布などのやわらかいものでふき取ってください。

※バーナーリングの塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となりますので、バーナーリングにはクリームクレンザーがかからないように気をつけてふき取ってください。

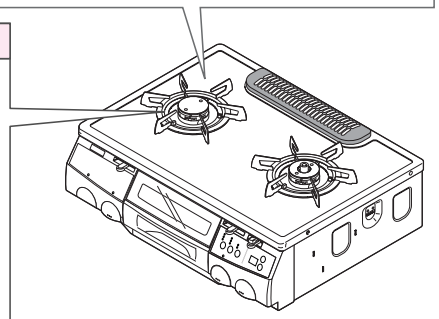


バーナーリング・バーナー本体

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。



※凸部の角などは、歯ブラシなどでお手入れしてください。



お願い

- 金属たわしや先の鋭いものは、トッププレートおよびバーナーリングに傷をつけるので、使わないでください。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤、クレンザーを使用すると、バーナーリングや枠の色が薄くなったり、光沢が変わることがあります。
色ムラの原因になります。
- トッププレートはグリル排気口部分と機器本体にネジで固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。

禁止

お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

グリル部(グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびら)

▣グリル受け皿
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
  汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

▣グリル焼網
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする。(ナイロンたわしや硬いものでこすると塗装がはがれます。)その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。取替用部品として用意しております。

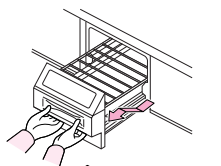
▣グリルとびら
- グリルとびら取っ手はスポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。
- グリルとびらガラスは使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかたかた

▣取り出しかた
- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。

※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。
※受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。
※グリル受け皿を取りはずすときは、必ず両手で行ってください。

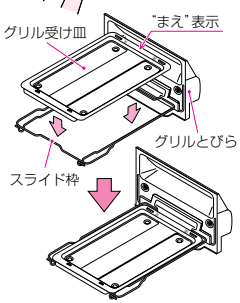
> グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。

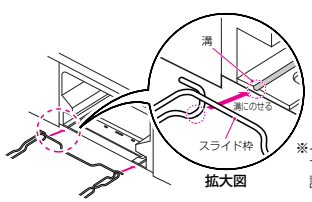


▣取り付けかた
- “まえ”と表示している方をグリルとびら側にし、図のようにスライド枠の上にのせてください。

※スライド枠の上に受け皿が図のように取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。

- グリルとびらのスライド枠をグリル庫内の左右下部にある溝にのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れた後、とびらが完全に閉まるまできっちりと入れてください。





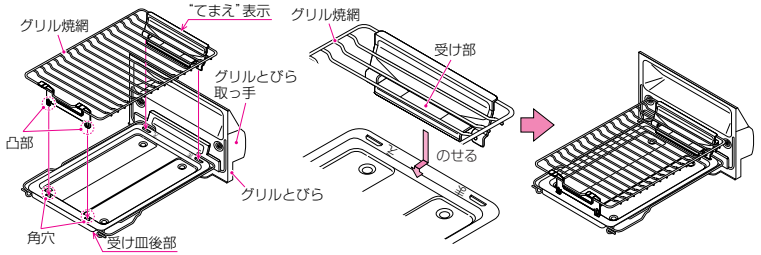
拡大図

※イラストは分かりやすくするために受け皿なしで記載しています。

グリル焼網の取り付けかた

- “てまえ”と表示している方をグリルとびら側にし、受け皿の後部にある角穴に焼網後部の凸部を差し込み、手前側の受け部を受け皿の上にのせてください。

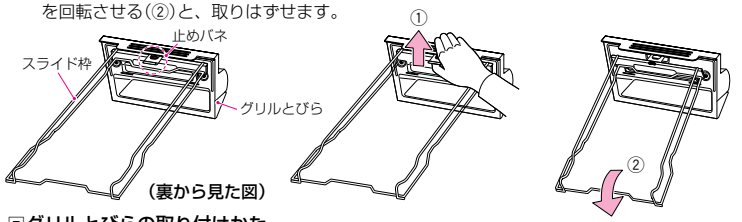
※焼網は前と後がありますので注意してください。



グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

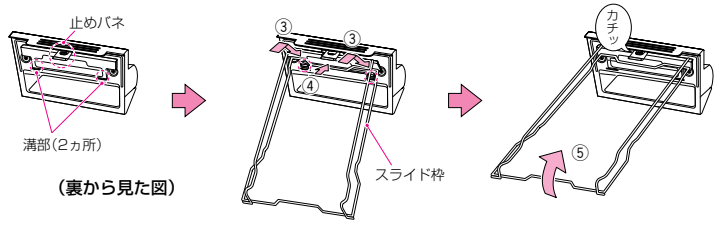
※上下逆さまから見た図で説明しています。

▣グリルとびらの取りはずしかた
- スライド枠(線材)とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向(①)に上げ、スライド枠を回転させる(②)と、取りはずせます。



(裏から見た図)

▣グリルとびらの取り付けかた
- グリルとびらの溝部(2ヵ所)にスライド枠を差し込み(③)、止めバネにそわせ(④)、スライド枠を図のように回転させる(⑤)と止めバネで、『カチッ』と音が鳴り取り付けられます。



(裏から見た図)

お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

グリル排気口カバー

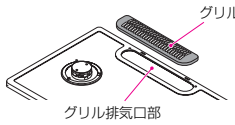
●台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

※グリル排気口の中側（奥側）をお手入れするときは、必ず手袋を使用してください。

▣お手入れ後のセット方法

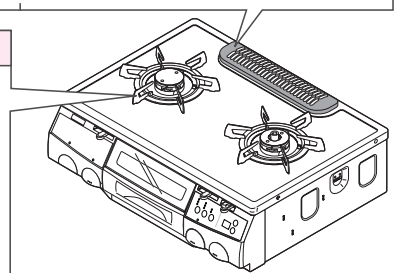
グリル排気口カバーはグリル排気口部に取り付けてください。



ごとく

●台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。



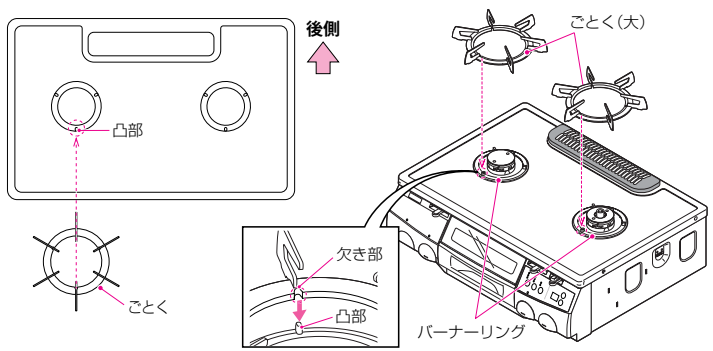
▣お手入れ後のセット方法

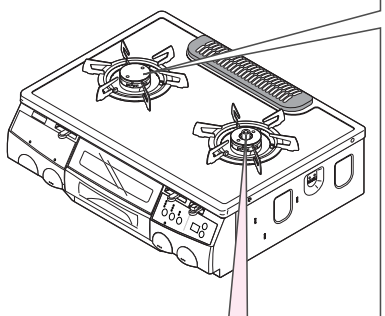
バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。

※ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部(3ヶ所)に合わせるように取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。

⚠注意

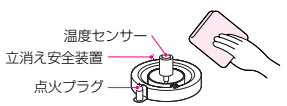
●ごとくの欠き部を、必ずバーナーリングの凸部に合わせる。
合わせないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼のおそれがあります。





温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置

●煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
（洗剤などは使用しない。）



お願い

●汚れをふき取る際、強い力を加えたりして変形させないようにしてください。
故障の原因となります。

機器表面・操作部

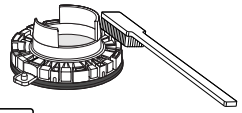
●乾いた布でよくふく。

汚れが落ちにくいときは中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※シャンパンゴールドタイプは、点火/消火ボタン、グリル取っ手などの樹脂部には特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

バーナーキャップ

●表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目づまりしていたらバーナーキャップを取りはずして裏面から歯ブラシを使って洗う。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
●煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。



⚠注意

●バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。
水分が残ったままセットすると、点火不良や不完全燃焼になります。

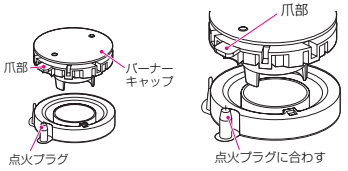
必ずする

お願い

●強くこすったり、当てたりしないでください。
傷、ゆがみ、変色・はく離の原因となります。

▣バーナーキャップの取り付けかた

図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



［拡大図］

⚠注意

●バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

3 故障かな？と思ったら

●故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
●故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原　　因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●機器のガス栓が全開になっていますか？ ●ゴム管が折れていませんか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ●点火プラグ・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？ ●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？ （数秒間押しましたか？） ●点火／消火ボタンがロックされていませんか？ ●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？ （連続焼きなどで庫内温度が高くなっていませんか？）	8 7 35 35 35 35 15・29 10 33
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。 ⚠警告 ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。 ●ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか？ 火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？ ●バーナーキャップに水気がついていませんか・	 3 7・35 33 40
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？	33 33 33
	＜標準バーナー（温度センサー付）側＞ ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●火をつけてから約2時間（高温で30分）以上たっていませんか？ ●鍋底が凸凹していませんか？	 33 35 13 33 13
	＜チャオバーナー側＞ ●火をつけてから約1時間以上たっていませんか？	 33
	＜グリルバーナー側＞ ●グリルタイマーを適正時間セットしていますか？ ●焼きすぎたりしていませんか？	 31・32 34
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	35 35

●次のような現象は故障ではありません

●はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	部品についている油が焼けるためです。29ページをご覧になり、空焼きをしてください。
●パチパチとすべての点火装置で音がする。	同時点火方式となっていますので、１ケ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音がでる。	加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
●コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
●消火時「ポン」と音がする。	火が消えたときの音で異常ではありません。
●消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。	バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。
●グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。	魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。
●コンロ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。	火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。
●大火になるとき一瞬炎が大きくなる。	バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。
●ごとくの先端が変色や凹凸状になる。	コンロ部を使用すると、ごとくのツメの先端が過熱されホーローがはがれたり、凹凸状になりますが異常ではありません。

●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。 不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

3 故障かな？と思ったら

お知らせ表示

●機器の安全装置（33ページ）がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音が鳴り、燃焼ランプ点滅・タイマー時間表示部の数字が点滅してお知らせします。

お知らせ表示一覧　《ブザー音（ピー）でお知らせ報知します。》

お知らせ表示		部　位	原　因	処置方法
燃焼ランプ	タイマー時間表示部			
4回点滅		コンロバーナー	消し忘れタイマー作動 タイマー設定時間が終了したとき	【コンロ】 点火／消火ボタンを止の状態に戻す。 続けてお使いになるときは、再び点火してください。 【グリル】 点火／消火ボタンを止の状態に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく（約3分程度）待ってから再び点火してください。
	00 10回点滅	グリルバーナー		
3回点滅		標準バーナー	焦げつきや異常高温になったとき	
	02 10回点滅	グリルバーナー	グリル異常過熱防止センサー作動（魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合）	
1回点滅		コンロバーナー	バーナー不着火（点火に失敗したとき）	
	11 10回点滅	グリルバーナー		
2回点滅		コンロバーナー	バーナー途中消火（煮こぼれや風などで消火したとき）	
	12 10回点滅	グリルバーナー		
電池交換サイン点滅		乾電池	電池が消耗してきたとき	点火／消火ボタンを止の状態に戻す。 電池を交換してください （アルカリ乾電池：単1形2個）

燃焼ランプの点滅は、それぞれの点滅回数を10回繰り返します。

上記以外、「24」「31」「32」「70」「71」「72」「73」の表示が出た場合。

➪点検が必要です。点火／消火ボタンを止の状態に戻し、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

3 アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

●41～43ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。

●確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。
なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガステーブル
2. 大阪ガス商品コード
機器左側面に貼付してあります。

例
(N) 110-H411 (U)
大阪ガス株式会社
21-052-01-00081

3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。

●ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

●保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

●無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に相談してください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の修理用性能部品《機能を維持するための必要な部品（交換部品を含む）》の保有期限は、製造打ち切り後6年間です。
（保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。）
但し、110-H414型,110-H415型のトッププレートにつきましては、限定品のため交換される場合、ライトグレー色仕様（110-H412型・110-H413型）になります。

3 仕様

仕　様

品名	据置型ガラストップコンロ					
品名コード	110-H410型	110-H411型	110-H412型	110-H413型	110-H414型	110-H415型
前面パネル	ブルー		シャンパンゴールド		シャンパンゴールド	
トッププレート	ブルー		ライトグレー		メモリアルイエロー	
型式名	LW2240TLG	LW2240TRG	LW2240TLG	LW2240TRG	LW2240TLG	LW2240TRG
点火方式	連続スパーク点火					
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・コンロ消し忘れタイマー（約2時間・約30分）（標準バーナー） ・コンロ消し忘れタイマー（約1時間）（チャオバーナー） ・グリルタイマー（最大設定時間15分） ・グリル異常過熱防止センサー（グリルバーナー）					
付属品	●取扱説明書　●保証書　●お問い合わせ先一覧表 ●クッキングブック　●アルカリ乾電池(単一形1.5V2個)					
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行き490mm					
質量（本体）	14.5kg					

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス用	13　A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	2.03 {1,750kcal/h}	8.26 {7,100kcal/h}	φ9.5mm ガス用ゴム管
	12　A	3.90 {3,350kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	1.90 {1,630kcal/h}	7.67 {6,600kcal/h}	
LPガス用		4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	2.12 {0.152kg/h}	8.84 {0.633kg/h}	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

●下記の部品（有償）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。
交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品 ＼ 商品コード		110-H410型／110-H411型／110-H412型／110-H413型	
		現金標準販売価格：税込（本体価格）	部品コード
ごとく（黒）		1,575円（1,500円）	1110H7010002
バーナーキャップ（黒）	チャオバーナー用	1,575円（1,500円）	1110H4200101
	標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7010101
グリル受け皿（フッ素）		4,725円（4,500円）	1110H4200033
グリル焼網（フッ素）		2,625円（2,500円）	1110H4200034
グリル排気口カバー（黒）		1,575円（1,500円）	1110H4000003

交換部品 ＼ 商品コード		110-H414型／110-H415型	
		現金標準販売価格：税込（本体価格）	部品コード
ごとく（ダークグレー）		1,575円（1,500円）	1110H7030002
バーナーキャップ（ダークグレー）	チャオバーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7130101
	標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7030101
グリル受け皿（フッ素）		4,725円（4,500円）	1110H4200033
グリル焼網（フッ素）		2,625円（2,500円）	1110H4200034
グリル排気口カバー（ダークグレー）		1,575円（1,500円）	1110H4140003

（価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。）　2005年10月現在
乾電池は電気店などでお買い求めください。

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部	〒550-0023	大阪市西区千代崎3丁目南2-37	電話　0120-0-94817
南部事業本部	〒590-0973	堺市住吉橋町2-2-19	電話　0120-3-94817
北東部事業本部	〒578-8502	東大阪市稲葉2-3-17	電話　0120-5-94817
兵庫事業本部	〒650-0044	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話　0120-7-94817
京滋事業本部	〒600-8815	京都市下京区中堂寺粟田町93	電話　0120-8-94817

お電話のおかけ間違いのないよう、お願いいたします。

（所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。）

大阪ガス株式会社

● 初めてグリルをご使用になる時は、部品についている油を焼ききるため、焼網を取りはずした状態で15分程度空焼きをしてください。

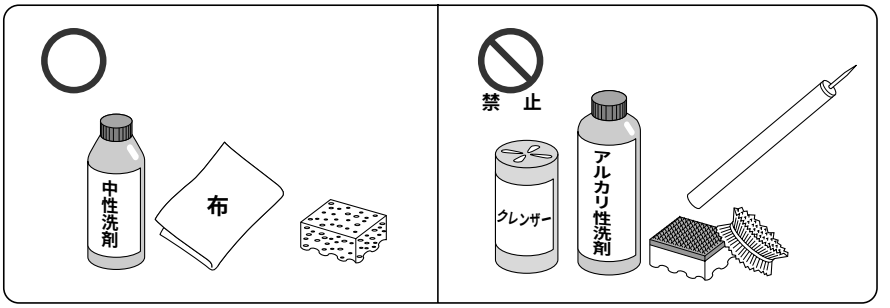
※煙や匂いが出てきますが異常ではありません。

グリル受け皿、グリル焼網について

グリル受け皿、グリル焼網はフッ素系樹脂で塗装加工しております。次の点に注意して使用してください。

● 汚れのたびに必ず中性洗剤で洗って手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくく、くっつきやすくなったり、シミやフッ素のはく離の原因になります。

お手入れはスポンジや布製のやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分をしめらせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。金属たわし・ナイロンタワシ・ミガキ粉・ナイフなどの硬いものは表面を傷つけますので使用しないでください。



● 焼網は空焼きする場合、取りはずして行ってください。

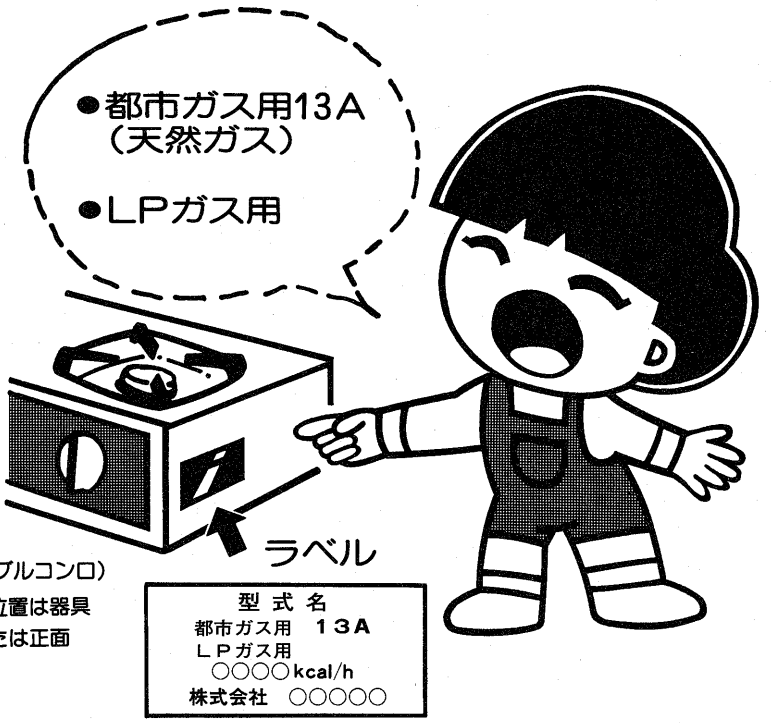
● 美味しく魚を焼くコツは「予熱」です。
焼網を入れて、両面焼きは2分程度予熱してから魚を入れてください。片面焼きは3分程度としてください。
なお、フッ素コート焼網の場合は、予熱を長くしすぎるとフッ素加工の効果が短くなりますのでご注意ください。

※焼網は消耗品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。

グリルは水を入れないで使用してください。

ヒB３９ー０２

ガスの種類をたしかめて！



● ガス器具の本体にはってあるラベルと、お使いになるガスの種類が合っているか確かめてください。

もし合っていない場合は、良好な燃焼をせず危険な場合がありますので、お使いにならずすぐに販売店、または大阪ガスまでご連絡ください。

110-H414、H415型のみ

施工される方へ

⚠注 意

● この機器は創業100年記念モデルで数量限定品です。
施工の際には、傷・割れなどのないように十分に注意してください。
万一、輸送時・施工時にトッププレート（メモリアルイエロー）が割れた場合は、下記までご連絡ください。

株式会社ハーマン　大阪営業統括部　TEL：06-4804-8615

ただし、数量には限りが有ります。

なお、お客さまがご使用中でのトッププレートの破損の場合は、

ベース機種（ビルトインタイプ：110-H712／3型 、トッププレート色：グレー
据 置 タ イ プ：110-H412／3型 、トッププレート色：ライトグレー）

のトッププレートとの交換になりますので、あらかじめお客さまにはその旨お伝えください。

ヒB97

必ずお守りください。 **安全上のご注意**

取扱説明書をよく読んで、正しくご使用ください。

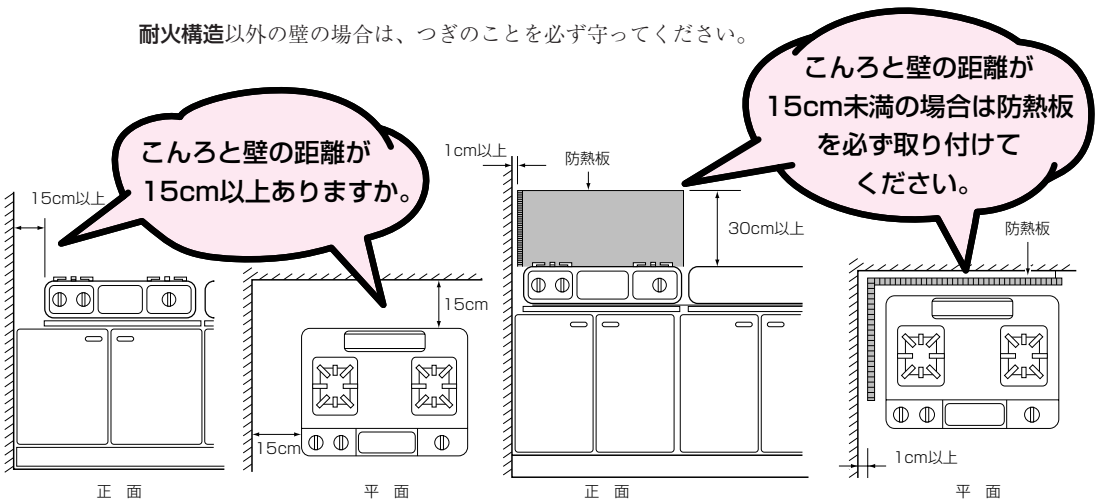
ガスこんろは正しい設置で、楽しい調理を

⚠警告

こんろを正しく設置されないと火災の恐れがあります。
こんろの設置をされる前に、つぎの事項をご確認ください。

こんろを設置するまわりの壁は**耐火構造**（例えばコンクリート造りのもの）になっていますか。**モルタル、タイルやステンレス**が貼られていても、裏側の下地が木材の場合木部が次第に**炭化**し、最後に**発火**することがあります。**（低温発火といわれております。）**

耐火構造以外の壁の場合は、つぎのことを必ず守ってください。



防熱板の設置が必要な場合には、こんろをお買い上げの販売店または、もよりの弊社にご相談ください。

⚠警告

使用中、電話、来客対応等でその場を離れる時は必ず消火してください。火災の恐れがあります。

●油は過熱しすぎますと油自体が発火します。
天ぷら（揚げ物）に適した油の温度は約180℃です。こんろに点火し、そのまま放置すると短時間で燃え上がります。（セイフル、あげルックには調理油の過熱を防止する安全装置がついていますので天ぷらには安全装置のついているバーナーをご使用ください。）

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを右のように説明しています。

⚠警告　この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性、また火災・やけどの可能性が想定される内容を示しています。

●**保証書は必ずお受け取りください。**　購入時に必要事項が記入されていることをご確認の上、大切に保存してください。

トッププレート交換要領

■トッププレート交換時、必ずお守りください。

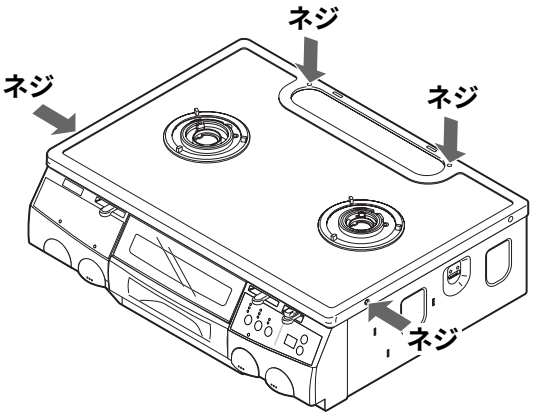
⚠注意

- 交換時トッププレート（ガラス）にキズつけないよう十分注意する。
  割れるおそれがあります。
- ガラス裏面に洗剤や油などを付着させない。
  ガラス裏面の印刷が変色するおそれがあります。

交換手順

1．トッププレートを取りはずす。
- トッププレートは左右ネジ４本で固定してあります。
  ネジをはずしてトッププレートを取りはずしてください。

2．トッププレートを取り付ける。
- トッププレートを器具に取り付けネジ止め（4ヶ所）してください。



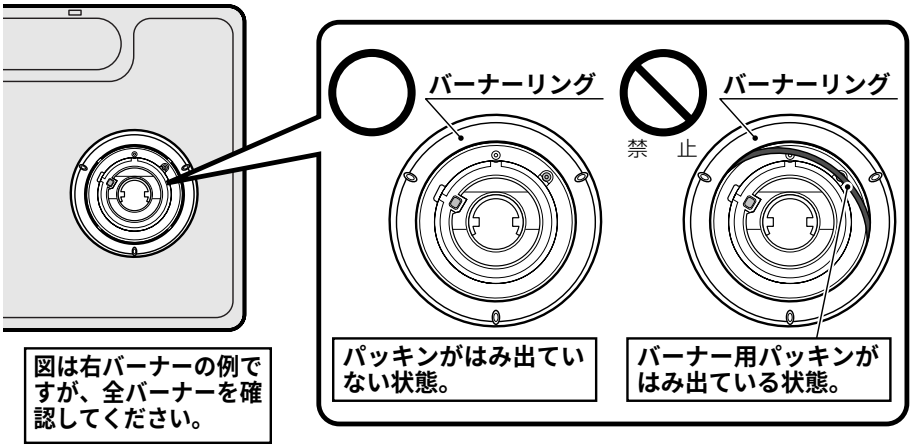
⚠注意

- 強く締めすぎるとトッププレート枠のほうろうが欠けるので、強く締めない。

■取り付け後必ず確認してください。

⚠注意

- トッププレート設置後、バーナー用パッキンがはみ出ていないことを必ず確認する。
  はみ出ていると、バーナーの炎によりバーナー用パッキンに異常をおこすおそれがあります。



トッププレート設置後、バーナーリングの「浮き」がないことを確認してください。
「浮き」があった場合は、バーナーリングを上から押して、浮きがなくなるよう調整してください。